



Catering . Mittagstisch . Leckereien

Juli & August

Fingerfood

4 Teile Fingerfood pro Person ~ eine kulinarische Aufmerksamkeit für Ihren Empfang

8 Teile Fingerfood pro Person ~ ein Imbiss für Ihre Gäste

12 Teile Fingerfood pro Person ~ sättigend

Pulled Pork Krokette mit Blauschimmelkäse
und Blaubeerchutney

Gamba auf Pfirsich-Thymian-Chutney

tranchierte Entenbrust mit Zitrus-Lavendel-Kompott

Crostini mit Jakobsmuschel, Chorizo und Vanille Crème fraîche

„Gougères“ – französische Käsewindbeutel mit Büffelricotta
und Tomatenkonfit

gegrillter Tunfisch mit Wassermelone und Minze

Landbrotcrostini mit Kalbscarpaccio, Steinpilzcrème und Parmesan

Krabbentörtchen mit konfiertem Zwiebelkern

kleine Quiche mit Feige und Gorgonzola

Tramezzini mit Roastbeef, Kräuterremoulade und Frisée-Salat

Erdbeer Gurken Salat mit Gin Tonic Dressing
und geräuchertem Büffelmozzarella

frittiertes Artischockenherz auf Spargel-Tomatensalat
mit Trüffelvinaigrette

Geflügelterrinen mit Aprikose im Teigmantel
und gratiniertem Zucchini-Tartar

Rindertartar mit Rucolapesto, Zitronenthymian und Oliventapenade

Tonkabohnenkrokette mit Hummus und Kirschsalat

3,00 € Netto . 3,21 € (7% MwSt.) . 3,57 (19% MwSt.) je Stück

unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte

MundArt David Rehschuh
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen
www.mundart-catering.com
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com



Catering . Mittagstisch . Leckereien

Juli & August

Buffet I

*

Quiche mit Kirschtomaten, Schafskäse und Pesto
dazu junger Schnittsalat mit Balsamico-Vinaigrette
in Gin, Ingwer und Zitrone gebeizter Lachs
mit Gurke und Tonic-Gelee

rosa Roastbeef mit Tomaten-Steinpilz-Salsa und Röstbrotcroûtons
bunter Brotkorb mit hausgemachten Buttersorten

Vitello al burro e salvia - Kalbsbraten mit Salbeibutter
mit Kartoffel-Sellerie-Stampf
und gebackenem Sommergemüse vom Blech

*

Frische Bandnudeln mit Pfirsich,
Gorgonzolasauce, Basilikumpesto
und wer möchte Speck

Tiramisu aus Mandelkuchen mit Ricotta und Kirschen
Zartbitter Mousse au Chocolat mit Cassis

*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
25,00 € Netto / 26,75 € (7% MwSt.) / 29,75 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!

MundArt David Rehschuh
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen
www.mundart-catering.com
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com



Catering . Mittagstisch . Leckereien

Juli & August

Buffet II

*

Kräutersalat mit Buchweizenblini, Wildlachstartar,
Schmand und Forellenkaviar
Carpaccio von der „Coeur du Boeuf“-Tomate
mit geräuchertem Mozzarella, Basilikumkresse und Olivenöl
Paprika-Pfirsich-Salat mit Vadouvan-Gemüse,
Chorizo und Maishähnchen
bunter Brotkorb und Buttersorten Aprikose-Kurkuma und Mojito

Schweinebäckchen vom Livar-Klosterschwein
mit Aprikosen-Pfifferling-Jus und Süßkartoffelpüree
dazu Kirschtomaten und Stangenbrokkoli

*

Kabeljaurücken mit Thymian-Pastis-Sauce,
Kartoffel-Estragon-Gratin
und Paprika-Fenchel-Gemüse

*

Steinpilzrisotto
mit Kopfsalat und Trüffelvinaigrette

Pfirsich Melba – ohne Eis
Sachar Tartelett mit Johannisbeer

*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
33,55 (Netto) / 35,90 € (7% MwSt.) / 39,90 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!
MundArt David Rehschuh
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen
www.mundart-catering.com
0241.16020669 oder info@mundart-catering.com